



ABENDESSEN

Samstag, 13. September 2025

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Birnen-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Limonensauce, Ofengemüse, Kürbiscreme

Trockenobst-Schweinerücken

Pinienkern-Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

„Kleinur“

Schmalzgebäck mit Pflaumen und Schokoladeneis

Kvæfjordkake

Norwegisches Biskuitörtchen mit Baiser und Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico , Focaccia



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Birnen-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken

Pinienkern-Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

„Kleinur“

Schmalzgebäck mit Pflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Kvæfjordkake

Norwegisches Biskuitörtchen mit Baiser und Mandeln

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75l 37,80 €

2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 41,00 €